« Junius horribilis* » pourrait-on dire pour qualifier le mois de juin 2016. Inondations, transports perturbés, fusillade à Orlando, attentat à Istanbul, Brexit Anglais et tout ceci sous un ciel indéfiniment gris.

Alors, vite l'été! Le ciel bleu, le soleil et un peu de légèreté. Cela nous fera du bien

Certes, cette actualité est riche d'enseignements. Les inondations subies prouvent une fois de plus que l'on ne peut plus négliger la nature et se bercer d'illusions tant que des permis de construire sont délivrés en zones inondables. Les perturbations dans les transports montrent indirectement que nos métiers d'expert doivent progressivement s'affranchir des contraintes de transport grâce aux nouvelles technologies. Le Brexit anglais va nous contraindre, en tant qu'acteur européen, à appréhender les changements de réglementation qui surviendront en Grande Bretagne et qui pourront affecter le champ de l'Agro-industrie et de la Santé.

Mais, plutôt que de refaire le monde ou de réfléchir à son devenir, nous avons préféré parler d'un dessert de saison, souvent apprécié avec la chaleur (lorsqu'elle est là) et en rapport direct avec notre activité d'expertise : les fruits, les risques liés à leur consommation en cas de traitements chimiques.

De même, nous profitons de ce numéro pour revenir, actualité oblige, sur les contraintes des professionnels de l'abattage que beaucoup ne respectent pas, au risque de se retrouver filmés à leur insu.

Ce numéro est aussi l'opportunité pour toute notre équipe de vous souhaiter d'excellentes vacances et de profiter pleinement de vos proches, votre famille et de la nature.

Philippe BAUDIN

- Agriculture
- Agroalimentaire
- Productions animales
- Environnement

sommaire

- Mangez des fruits mais pas des pesticides!
- Abattage des animaux : respectons la loi!

Bureaux: Paris / Angers / Lyon / Toulouse

- Le Cabinet Verschoore rejoint le Groupe CDH
- CDH recrute



CDH EXPERTISES SUR FACEBOOK & LINKEDIN: VOUS VOULEZ CONNAÎTRE EN TEMPS RÉEL NOTRE ACTUALITÉ, RÉAGIR, NOUS FAIRE PART DE VOS COMMENTAIRES.

cdhexpertises.com





MANGEZ DES FRUITS MAIS PAS DES PESTICIDES!

Régulièrement, la DGCCRF publie les résultats de dosages de résidus de pesticides sur des échantillons de fruits et légumes frais ou transformés. Les analyses visent à vérifier que les Limites Maximales de résidus (LMR) sont respectées.

Le dernier plan de surveillance (2005) a porté sur 3461 échantillons et a montré que 93,4 % des fruits et légumes analysés respectaient la réglementation. Les LMR ont été dépassées dans 6,7 % des cas (4,1% en ne considérant que les dépassements des LMR communautaires). Parmi les légumes, 63,9 % ne contenaient pas de résidus et en moyenne 7 % étaient non conformes. Les dépassements concernaient essentiellement les salades, les poivrons, les épinards, les haricots frais non écossés.

38 % des fruits ne contenaient pas de résidus et en moyenne 6 % étaient non conformes. Les dépassements concernaient essentiellement les fraises, les pêches et certains agrumes (citrons, mandarines). A l'inverse, les oranges, les poires, les pommes, les raisins et les autres agrumes avaient un taux de dépassement de la LMR inférieur à la moyenne (en ne considérant que les fruits pour lesquels le nombre d'échantillons analysés est représentatif).

Aucune non-conformité n'a été décelée sur les jus de fruits et purées de fruits ou de légumes destinés à l'alimentation infantile.

Au final, les résultats montrent un bon respect de la réglementation et une amélioration sensible des Bonnes Pratiques Agricoles. De plus, il faut rappeler que le dépassement de la LMR ne signifie pas que le produit est potentiellement dangereux. La LMR est une valeur déduite des études de toxicité effectuées sur les molécules actives et pour chaque type de fruit, puis est calculée en prenant un coefficient de sécurité très important (100 à 1000).

De plus, la LMR est fixée pour des fruits ou légumes, ni lavés ni épluchés. Alors, si malgré tout, ces résultats vous inquiètent, le mieux pour se protéger est :

- Le rinçage des fruits et légumes (éventuellement avec du bicarbonate de soude additionné à l'eau),
- L'épluchage (en dépit de la perte de vitamines),
- Manger varié.

Enfin, pour les plus craintifs, il reste les fruits « bio » mais cela est plus onéreux. Rappelons que la réglementation européenne garantit que les fruits et légumes bio ont été cultivés sans engrais, sans pesticides et sans OGM.

Nathalie HUGUET



CDH EXPERTISES SUR FACEBOOK & LINKEDIN : VOUS VOULEZ CONNAÎTRE EN TEMPS RÉEL NOTRE ACTUALITÉ, RÉAGIR, NOUS FAIRE PART DE VOS COMMENTAIRES.

Bureaux: Paris / Angers / Lyon / Toulouse





ABATTAGE DES ANIMAUX : RESPECTONS LA LOI!

Depuis plusieurs semaines, l'association très active L214 dénonce les pratiques d'abattage de certains industriels. Vidéo à l'appui, les membres de L214 montrent des bâtiments vétustes, des pratiques inhumaines qui ne sont pas dignes d'une civilisation avancée.

Rappelons que l'abattage des animaux est encadré par le règlement CE 1099/2009 qui impose aux exploitants ou toute personne associée à la mise à mort des animaux de prendre les mesures nécessaires pour éviter la douleur et atténuer autant que possible la détresse et la souffrance des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort.

Hélas, on le voit, certains pour des raisons économiques, ignorent cette loi pour tenter d'opérer de frauduleuses économies au dépend du bien-être animal. Cette réalité condamnable ne doit cependant pas remettre en cause la qualité de travail de la très large majorité des professionnels dont la crainte est de voir baisser significativement la consommation de viande.

Il est vrai qu'à trop mettre en avant les agissements de quelques individus, les médias risquent d'amplifier la baisse constatée de consommation de viande et, indirectement, favoriser chez d'autres des pratiques également non conformes pour des raisons de coût. Ainsi, il serait faux de croire que le meilleur moyen pour empêcher l'abattage inhumain des animaux serait de ne plus consommer de viande. La loi existe, respectons-là. Et que les amoureux de grillades sur le barbecue continuent à consommer sereinement.

Sandra POUGHEON

LE CABINET VERSCHOORE REJOINT LE GROUPE CDH

Depuis le 1^{er} juillet 2016, l'équipe du cabinet VERSCHOORE a définitivement rejoint le groupe CDH et passe sous la dénomination CDH EXPERTISES. Ce regroupement permet à l'ensemble du groupe d'étoffer son offre d'experts et d'avoir une démarche harmonisée pour l'ensemble des dossiers. Désormais, les dossiers gérés par l'ex-cabinet VERSCHOORE suivront toutes les procédures qualité du groupe CDH et la démarche certifiée ISO 9001.

CDH RECRUTE

Le groupe CDH recrute un nouvel expert agronome pour renforcer son équipe dans le Sud-Ouest de la France. Toute candidature doit être adressée à **cdh@cdhexpertises.com**.



CDH EXPERTISES SUR FACEBOOK & LINKEDIN: VOUS VOULEZ CONNAÎTRE EN TEMPS RÉEL NOTRE ACTUALITÉ, RÉAGIR, NOUS FAIRE PART DE VOS COMMENTAIRES.